



NEMOGAARDEN

#verdensbedstevinklub

## #Vinkassen august 2022

Vinbutikken fejrer 4 år fødselsdag på Engvangen  
Både med skøn, tør Prosecco og med 2 vine fra 2018

### Nemogaardens vinbutik 2018 – 4 års fødselsdag

#### *Vin skal opleves...*

For 4 år siden drønedede jeg rundt for at blive klar til vinbutikkens åbning den 4. august. Med stor hjælp fra familie og venner, lykkedes det var blive klar. Siden er tusindvis af vinflasker røget over disken, med masser af vinoplevelser, fest, glæde og skønne middage. Jeg har valgt at fejre det i Vinkassen for august med Nani Rizzi's Prosecco Extra brut. Et helt særligt glas bobler med elegant balanceret tørhed. Adriano Gigante byder ind med Friulano fra hans 78 år gamle vinstokke og vi slutter i Lazio med sprød Syrah fra Il Vecchio Poggio

#### **Nani Rizzi Prosecco Valdobiadene Extra Brut DCG**

**11,5%**

**Druer: 85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera**

**Lagring: 90 dage autoklave/Martinotti metode**

**Serveres ved 6°**

**Hyldepris kr. 169 - Klubpris kr. 138,-**

Valdobiadene er hjertet af Prosecco. Nani Rizzi har et tungt, historisk og traditionelt fokus. Druerne, både traditionel Glera og historiske druer (Bianchetta og Perera) skaber komplekse vine. "EXTRA BRUT" er et udtryk for en tør vin. Sart strågul med elegant perlage (bobler). Stringent, rent og fint smagsindtryk af sarte rosenknopper, vinblomster og frisk frugt. Vinen har blot 2 gram restsukker/liter, hvilket giver en knastør og alligevel liflig, letdrikkelig Prosecco. Aciditet 5-6 g/l.



#### **Mad, der matcher...**

Prosecco er ofte "bare" et velkomstglas. Nani Rizzi byder her på en knastør Prosecco, som sagtens kan byde gæster velkommen. Særligt, hvis der er en lille fisk/skaldyr haps til. Jeg serverer den gerne til rimmet torsk\* med røgeostcreme. Torsken (brug gerne loin) rimmes med 1/3 rørsukker+2/3 salt i 1-2 timer. Skyl og tør torsken, skær i ultratynde skiver. Server med fintsnittet radis, agurk og purløg, - og røgeost, rørt med salt, peber og piskefløde  
Det er faktisk også et dejligt glas til Anti Pasti og Tapas. Tørheden matcher de mange smagsindtryk flot.

\*Du kan også bruge anden hvid fisk, eller fersk laks.



NEMOGAARDEN

## #verdensbedstevinklub

**Adriano Gigante Friulano Vigneto Storico DOC 2018****14,0%****Druer:** 100% Friulano fra 78 år gamle vinstokke**Lagring: 8 måneder på ståltank****Serveres ved 8-10°**Hyldepris kr. 199 - **Klubpris kr. 174,-**

Friulli Colli Oreintali er efter mit skøn, den absolutte højborg for vindyrkning i Friuli. Jeg har smagt mig gennem 23 vingårde og knapt 200 vine, og valget faldt på Gigante's klassiske vine af høj, høj kvalitet. Vigneti Storico (historiske vinstokke) er en vin med en vis nostalgi. Alle vinstokke er mindst 78 år gamle. Utrøstelig lavt udbytte, få og små druer - men sikke en intensitet, kompleksitet og ekstrem dybde. Friulano byder på noter af citrus, vilde blomster, måske en anelse ristet urt. Farven brillierer med en intens strågul glød og smagen er silke, krydret, kompleks, mandel, hassel, blomst..... Vild vin, som du simpelthen MÅ smage

**Mad, der matcher**

**Adriano Gigante's "Vino da Meditazione" - meditationsvin, som blot skal nydes helt som den er. Sådan MÅ det bare være!**

Skal der nu alligevel mad til, så kan Vitello Tonato anbefales. En god kalveculotte, grillet med lidt røg og en solid Panzanella salat til. Nå ja, - så ER en solid hummerbisque da absolut på sin plads.

**Il Vecchio Poggio Enclavio Syrah Lazio Rosso IGP 2018****13,0%****Druer:** 100% Syrah**Lagring: 12 måneder på Amphora****Serveres ved 14-16°**Hyldepris kr. 179 - **Klubpris kr. 145,- God pris!!**

*"Vinen er et poetiske og berusende udtryk af vores passion"*

Langt udenfor de klassiske vinområder i Lazio, finder vi Il Vecchio Poggio i det sydøstlige hjørne mod Molise i pittoreske Isola del Liri. Et meget lille vinhus med en mikro produktion af 4 store vine.

I 1800-tallet var Syrah druen forbeholdt adelsfolk og rigmænd i det centrale Italien. I dag mere udbredt, om end sjældent i Lazio. Vinhuset dyrker 340 moh. Med høstudbytte på blot 70 q/ha, meget lavt for Syrah = høj intensitet i smagsudtryk. 10 dagers maceration i ståltanke, uden temperaturstyring. Vinen har noter af små, røde og sorte bær, hindbær, solbær, lila blomster og tydelig rose, - og en snert af peber. Frisk, stor af flot afrundet med god balance og silkebløde taninner

**Mad, der matcher**

Gris af Iberico, Grambogaard eller Duroc. Gerne de "svære" stykker, som nakke. Rør marinade af: tomatpure, rørsukker/honning, chiliflager, paprika, frisk timian, salt og peber. Smør kød, hvile i 2-12 timer, barder med Parmaskinke. Grilles eller steges. Server med Panzanella (snit modne tomater; kapers; rødløg; grillet rød peber; ansjoser og bland med salt, peber, olivenolie, balsamico og brødcroustener. Fyldige vegetarretter med grillede elementer, balsamico, røgede mandler og ristede svampe. Passer godt til de salte oste, som Unika Gammelknas, Vesterhavsost og Parmiggiano. Server med kanel syltede sveskeblommer, eller abrikos og ristede mandelflager.